

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

U G Q K U A E N G A ' L R E H C U L P É
N R C U N H O M A R D À P B D Q V K U U
E E F I V U E F À R F C V F B Q D N N U
P H U N F R I G O E P U T R T X C F N K
O C P E C H V E U T A F G O I I R C O N
Ê A Y N V E H D D U T H Y M T U R L N O
L H U I R U O E Q O S S N R I A D I G N
E S N S S U N U R J J E O T B W U C N G
C H E I X U P R A A D N Q E E G P N K I
F R C U I J V X Ô E E E L U O M E N U O
Y B U C D C C F M T C C L C H H R F E N
N E I A Z C Q C E O I R U E F E S E L U
I B S L N O M U A S U D O A P W I Y E M
S R I U N G I G O T Q S L M S O L N V C
I E N X U D U L A U R I E R N E R O E T
A H I L L A V I A N D E N R Z U N C A B
R E È U N P L A T Z H H Â X C K P U U B
U N R F U E O B E L L P X X C O U P E R
D U E H E S S U O M E L P M A P N U O H
A R E U M E R Y W R S E T Â P S E D V O

PORK
MEAT
PASTA
A DISH
A PIECE
TO POUR
A STOVE
TO STIR
AN ONION
TO GRIND
THE KITCHEN
A LEG OF LAMB
HIGH TEMPERATURE (ON A
STOVE)

LAMB
BEEF
A CRAB
SALMON
A ROAST
A FRUIT
A LEMON
TO PEEL
TO SHRED
A LOBSTER
A GRAPEFRUIT
A REFRIGERATOR (3)

VEAL
THYME
TO CUT
TO ADD
A GRAPE
A SAUCE
AN HERB
PARSLEY
A MUSSEL
BAY LEAVES
A FRYING PAN
LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

U G Q K U A E N G A ' L R E H C U L P É
N R C U N H O M A R D Á P B D Q V K Ú Ú
E E F I V U E F À R F C V F B Q D N N U
P H U N F R I G O E P U T R T X C F N K
O C P E C H V E U T A F G O I I R C O N
È A Y N V E H D D U T H Y M T U R L N O
L H U I R U O E Q O S S N R I A D I G N
E S N S S U N Ú R J J E O T B W U C N G
C H E I X U P R A A D N Q E E G P N K I
F R C U I J V X Ô E E E L U O M E N U O
Y B U C D C C F M T C C L C H H R F E N
N E I A Z C Q C E O I R U E F E S E L U
I B S L N O M U A S U D O A P W I Y E M
S R I U N G I G O T Q S L M S O L N V C
I E N X U D U L A U R I E R N E R O E T
A H I L L A V I A N D E N R Z U N C A B
R E È U N P L A T Z H H Á X C K P U B
U N R F U E O B E L L P X X C O U P E R
D U E H E S S U O M E L P M A P N U O H
A R E U M E R Y W R S E T Â P S E D V O